



**OKRĘGOWA SPÓŁDZIELNIA  
MLECZARSKA W HAJNÓWCE**

ul. Warszawska 108, 17-200 Hajnówka  
Tel.: (+48 85) 682 95 40  
Fax: (+48 85) 683 24 95  
e-mail: osmhajnowka@wp.pl

Ser twarogowy hajnowski kliniek produkowany jest tradycyjnym sposobem według starej receptury z mleka pasteryzowanego pochodzącego z gospodarstw południowo-wschodniej części województwa Podlaskiego leżących w otulinie Puszczy Białowieskiej i Knyszyńskiej.

Mleko pozyskiwane jest od krów żywionych tradycyjnymi metodami, wypasanych na łąkach z naturalnymi skupiskami ziół.

Charakterystyczny kształt spłaszczonego stożka zawdzięcza woreczkom w kształcie trójkąta, w które nalewana jest gęsta twarożkarska. Kliniek hajnowski charakteryzuje się jednolitą, zwartą strukturą, bez grudek, lekko luźną, lekko ziarnistą, barwą lekko kremową, jednolitą w całej masie. Produkt posiada charakterystyczny czysty, lekko kwaśny, łagodny smak i aromat.

Wyselekcjonowane mleko poddawane jest pasteryzacji i zaszczepianiu żywymi kulturami bakterii. Po uzyskaniu skrzepu podlega on krojeniu i delikatnej obróbce w niskiej temperaturze. Uzyskana w ten sposób gęsta twarożkarska jest nalewana w specjalne woreczki o kształcie trójkąta. Ręcznie przygotowane kliniki odkłada się aby poprzez samoprasowanie wyciekł nadmiar serwatki, a twaróg nabrał prawidłowej konsystencji.

Po uzyskaniu odpowiedniej jakości twaróg pakowany jest w pergamin i folię w celu zabezpieczenia jego jakości organoleptycznej, mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

W takiej postaci twaróg jest przekazywany do dystrybucji. Do produkcji twarogu nie są używane konserwanty oraz substancje dodatkowe. Sprawia to, że kliniki hajnowskie zawsze smakują jak u babci.

Twaróg jest produktem bogatym w wapń i białko. Doskonale nadaje się do przyrządzania wyrobów ciastkarskich na zimno. Idealnie nadaje się do kanapek. Serniki z dodatkiem naszego twarogu zawsze się udają.

Twaróg cieszy się dużą popularnością na różnych spotkaniach, piknikach oraz targach ogólnopolskich czy regionalnych.

14 lipca 2009 r. został wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rozwoju Wsi.

16 kwietnia 2011 r. został laureatem Podlaskiej Marki Roku 2010.



*Podlaski Smak Roku 2010*

więcej informacji na:  
[www.osmhajnowka.pl](http://www.osmhajnowka.pl)